

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой
шкаф
1Т145

DEXP

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	7
УСТАНОВКА	8
Встраивание	9
СХЕМА УСТРОЙСТВА	10
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	11
Индикаторы.....	11
Режимы работы	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	13
Перед первым использованием.....	13
Работа с устройством	13
Приготовление на вертеле.....	14
Приготовление во вращающемся барабане	15
Функции управления временем приготовления.....	17
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД .	19
Выпечка	19
Запекание	19
Гриль.....	20
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	21
Регулярная очистка.....	21
Снятие и установка дверцы	21
Очистка паром	22
Замена лампы.....	22
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	24
КОМПЛЕКТАЦИЯ	24
ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	25
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....	26
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	27

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Используйте устройство только по назначению. Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Не сушите полотенца или одежду на ручках духового шкафа.
- Если на панели или крышке устройства имеется защитное желатиновое покрытие, удалите его.
- Во избежание возможности перегрева не устанавливайте устройство в декоративную или закрытую мебель.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не погружайте устройство, а также шнур электропитания в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к устройству влажными руками и не используйте его в помещениях с высокой влажностью.
- Устанавливайте устройство только в хорошо проветриваемых помещениях с достаточной вентиляцией.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности. Не включайте устройство при наличии на нем видимых повреждений, а также в случае повреждения вилки или шнура питания. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не тяните устройство за шнур питания. Обращайтесь с ним бережно. Убедитесь, что шнур не зажимается дверьми и не задевает острых краев или углов. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление представляют угрозу жизни и здоровья пользователя.

- Производите установку устройства только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом. Все регуляторы устройства должны находиться в выключенном положении при подключении к электрической сети или отсоединении от нее.
- Вставляйте вилку устройства в заземленную розетку, защищенную предохранителем с номиналом, указанным на стикере устройства. Розетка или сетевое подключение должны быть легко доступны. Если это невозможно, электроустановка, к которой подключено устройство, должна быть оборудована механизмом (предохранителем, выключателем), соответствующим электротехническим нормам и отключающим полюса от сети.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед чисткой или в случае обнаружения неисправности.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов и объектов.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите подачу электричества и накройте огонь плотной тканью.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
- Некоторые части поверхности устройства могут сильно нагреваться в процессе работы — убедитесь, что Ваша одежда, волосы или открытые части тела их не касаются. Открывайте дверцу с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
- Не прикасайтесь к внутренним частям устройства во время его работы во избежание ожогов. Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- Не оставляйте устройство остывать с открытой дверцей. Даже если дверца будет слегка приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время приготовления.
- Всегда выключайте устройство сразу же после окончания приготовления.

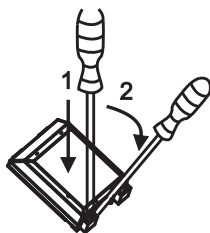
- Не рекомендуется готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте устройство за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес духового шкафа и может сломаться.
- Никогда не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства. Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Не трогайте и не перемещайте термостат во время очистки рабочей камеры.
- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться и его осколки разлетятся. Если Вы обнаружили повреждения на стекле дверцы — обратитесь в авторизованный сервисный центр с целью замены.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

ВНИМАНИЕ!

Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.

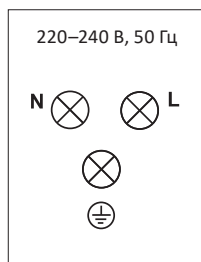
- Подключение устройства к электросети должно осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь в отсутствии на нем видимых повреждений. Не пытайтесь подключать к питанию неисправное устройство.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам.
- Устройство необходимо заземлить. Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он отсоединялся последним в случае отказа предохранительного устройства сети.
- Не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей устройства, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

Откройте клеммную коробку с помощью отвертки, как показано ниже:



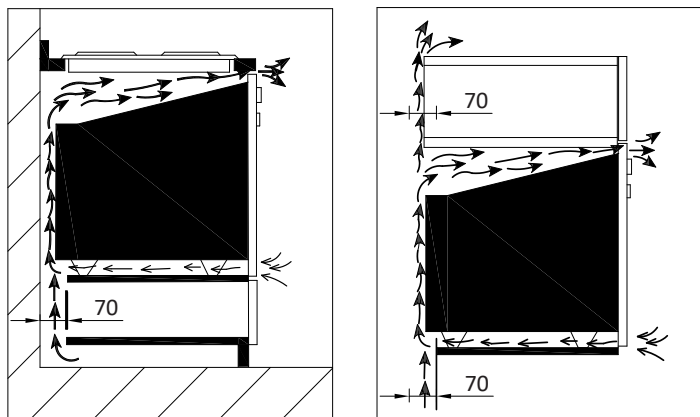
Подключение осуществляется через трехжильный кабель согласно схеме:

- Фаза (L) — коричневый или черный провод.
- Ноль (N) — синий или белый провод.
- Заземление (\oplus) — зеленый или желто-зеленый провод.



ВНИМАНИЕ!

- При подъеме/перемещении устройства не тяните за дверцу и ручку дверцы.
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы согласно нормативным требованиям безопасности. Устройство должно быть заземлено.
- Установка и транспортировка устройства должна производиться минимум двумя людьми. Несоблюдение данного требования может привести к травмам.
- Во избежание перегрева духовой шкаф не должен устанавливаться за декоративной дверцей.
- Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь, что клей, соединяющий детали, способен выдерживать температуру не менее 120 °С. Если Вы не уверены в достаточной жаропрочности элементов гарнитура, рекомендуется оставить около 2 см свободного пространства между ними и устройством со всех сторон.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Расстояние между духовым шкафом и задней стенкой должно быть не менее 70 мм.
- Установка устройства должна выполняться квалифицированным специалистом.



ПРИМЕЧАНИЕ

Все габариты на схемах здесь и далее указаны в миллиметрах.

ВСТРАИВАНИЕ

1. Подготовьте нишу для встраивания в кухонном гарнитуре в соответствии со схемами ниже:
2. Поместите духовой шкаф в подготовленную нишу.
3. Откройте дверцу шкафа и прочно зафиксируйте устройство в кухонном гарнитуре с помощью четырех винтов (А).

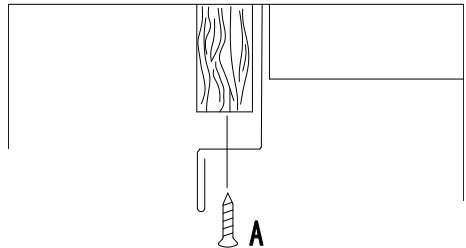
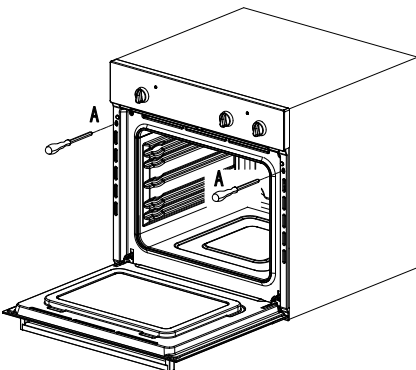
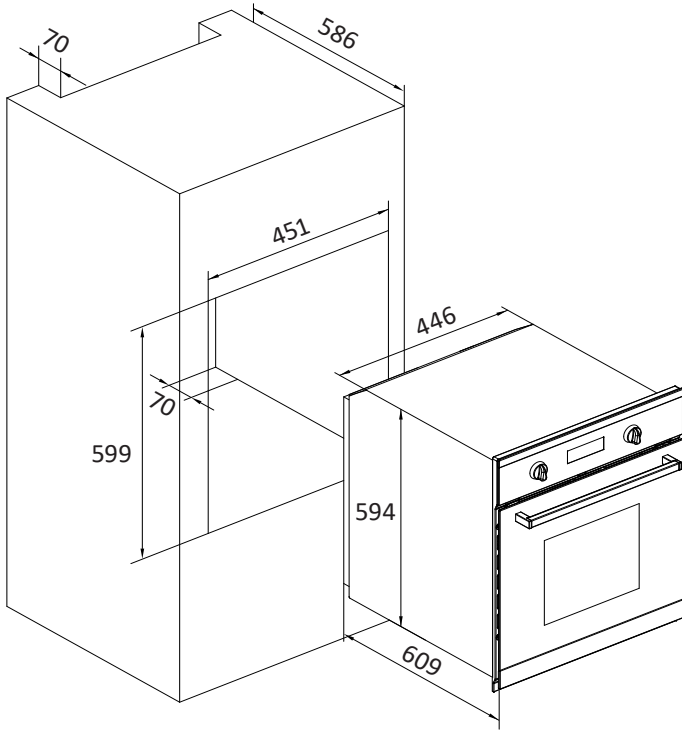
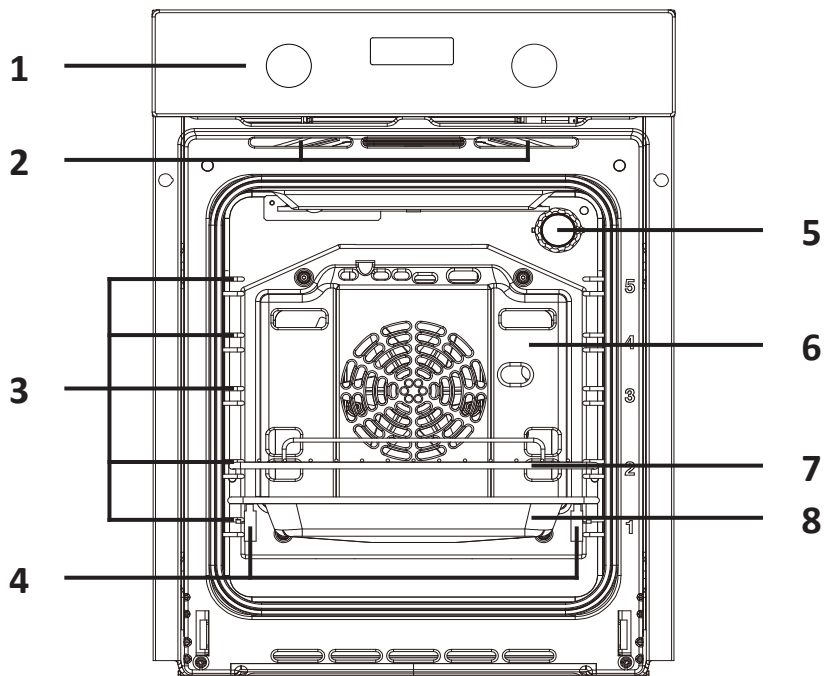


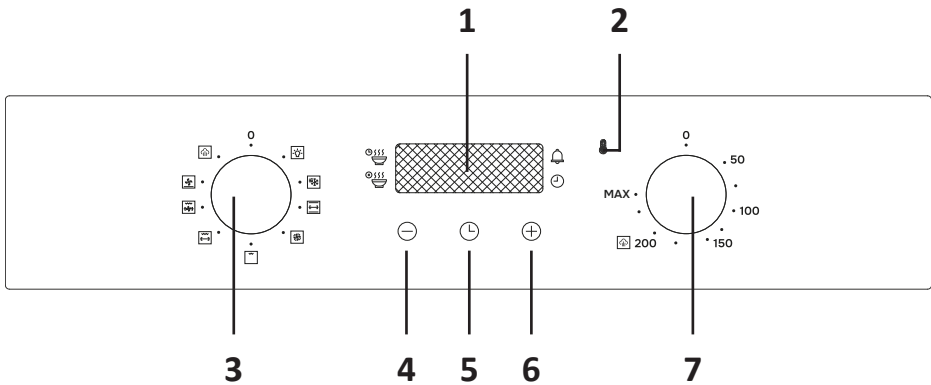
СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Панель управления.
2. Вентиляционные отверстия.
3. Боковые направляющие.
4. Телескопические направляющие.
5. Лампа.
6. Крышка вентилятора.
7. Решетка.
8. Противень.

ПРИМЕЧАНИЕ

В рабочей камере доступно 5 уровней для размещения противня или решетки. Нумерация уровней расположена сбоку от направляющих. Для размещения выберите один из уровней в зависимости от типа блюда.












1. Дисплей.
2. Индикатор нагрева.
3. Регулятор выбора режимов.
4. Кнопка уменьшения настроек.
5. Функциональная кнопка.
6. Кнопка увеличения настроек.
7. Регулятор выбора температуры.

ИНДИКАТОРЫ

Индикатор	Значение
	Длительность приготовления
	Время окончания приготовления
	Звуковое оповещение
	Часы
	Индикатор нагрева (указывает на то, что духовой шкаф находится в процессе нагрева до заданной температуры. Индикатор погаснет при достижении выбранной температуры)

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Индикатор	Режим	Описание
	Освещение	Освещение устройства работает, когда регулятор выбора режимов находится в любом положении, кроме «0»
	Разморозка	Данный режим предназначен для размораживания продуктов. В нем используется циркуляция только холодного воздуха
	Верхний + нижний нагрев	В данном режиме работают верхний и нижний нагревательные элементы. Горячий воздух равномерно распределяется сверху вниз. Для приготовления в данном режиме используйте только решетку или противень, чтобы не было препятствий для распределения тепла. Выбирайте положение решетки/противня в зависимости от того, где необходим больший нагрев блюда — сверху или снизу. Устанавливайте температуру в диапазоне от 50 °C до 250 °C
	Конвекция	В данном режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Нагрев распределяется равномерно. В данном режиме можно готовить несколько блюд сразу, если температура для их приготовления примерно одинаковая. Можно задействовать максимум две полки одновременно. Режим хорошо подходит для блюд, которым необходимо длительное время приготовления. Равномерное распределение нагрева также позволяет готовить на низкой температуре, благодаря чему блюдо получается сочным и нежным. Конвекцию также можно использовать для разморозки рыбы, птицы, красного мяса и хлеба при температуре 80–100 °C
	Малый гриль	В данном режиме блюдо готовится благодаря нисходящему теплу, вырабатываемому электрическим нагревательным элементом накаливания. Высокая температура, направленная прямо на блюдо, помогает быстро достичь образования корочки, сохраняя сочность блюда. Не устанавливайте температуру больше 200 °C. Держите дверцу закрытой
	Большой гриль	В данном режиме работают оба нагревательных элемента гриля. Он предназначен для более интенсивного зажаривания. Не устанавливайте температуру больше 200 °C. Держите дверцу закрытой

Индикатор	Режим	Описание
	Гриль + конвекция	В данном режиме работают оба нагревательных элемента гриля вместе с вентилятором. Это увеличивает эффективность тепла, излучаемого нагревательными элементами через принудительную циркуляцию воздуха, что помогает избежать подгорания блюда и дает проникнуть теплу внутрь. Не устанавливайте температуру больше 200 °С. Держите дверцу закрытой
	Нижний нагрев + конвекция	В данном режиме работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Особенно подходит для приготовления выпечки. Устанавливайте температуру от 50 °С до 250 °С. В данном режиме духовому шкафу необходимо больше времени для нагрева камеры
	Очистка паром	Эффективный способ удаления засохших загрязнений с помощью тепла и влаги. Позволяет не использовать сильные химические средства для очистки (для подробностей см. раздел «Обслуживание и уход»)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ




- Снимите с устройства все упаковочные материалы и извлеките съемные аксессуары из рабочей камеры. Промойте аксессуары под водой с небольшим количеством моющего средства.
- Разогрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °С и оставьте его работать в течение 30 минут. Перед этим убедитесь, что помещение хорошо проветривается, поскольку при первом включении от устройства может исходить неприятный запах или легкий дым — это нормальное явление, которое пропадет после первого использования.
- Выключите устройство, подождите, пока оно полностью остынет, после чего протрите его изнутри и снаружи мягкой влажной тканью.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

- Для выбора режима поворачивайте регулятор выбора режимов.
- Для установки температуры поворачивайте регулятор выбора температуры.
- Устройство начнет приготовление автоматически после выставления режима и температуры.
- По окончании использования установите все регуляторы в положение «0».

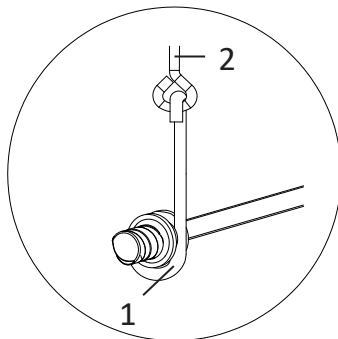
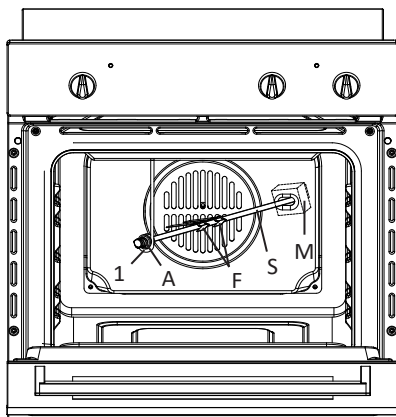
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Установив продукт на штык (S), закрепите его двумя вилками (F). Затем выполните следующие действия:

1. Закрутите два винта, находящихся на обоих концах штыка.
2. Вставьте конец штыка (S) в муфту мотора (M) на задней стенке устройства.
3. Закрепите крючок (1) на держатель вертела (2). Расположите крючок (1) в круглом пазу на штыке.
4. Открутите и снимите ручку (A).
5. Поставьте противень с небольшим количеством воды на самую нижний уровень боковых направляющих.
6. Закройте дверцу духовки.
7. Выберите необходимый режим приготовления: ,  или .
8. По окончании времени приготовления закрутите ручку (A) на штыке (S) и выньте всю конструкцию из духовки.

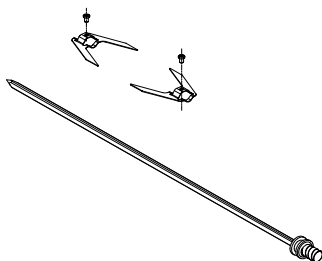
ВНИМАНИЕ!

При необходимости используйте прихватки, чтобы избежать ожогов.

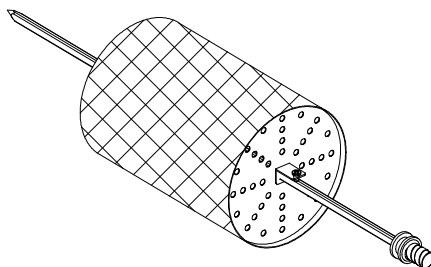
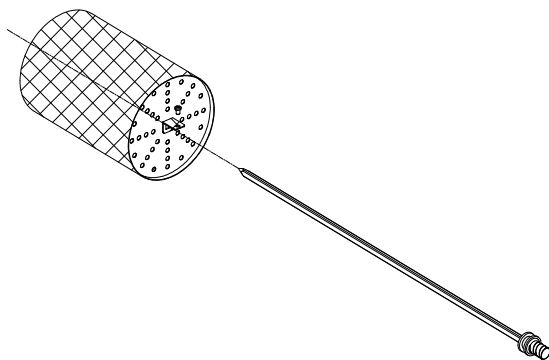


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ВРАЩАЮЩЕМСЯ БАРАБАНЕ

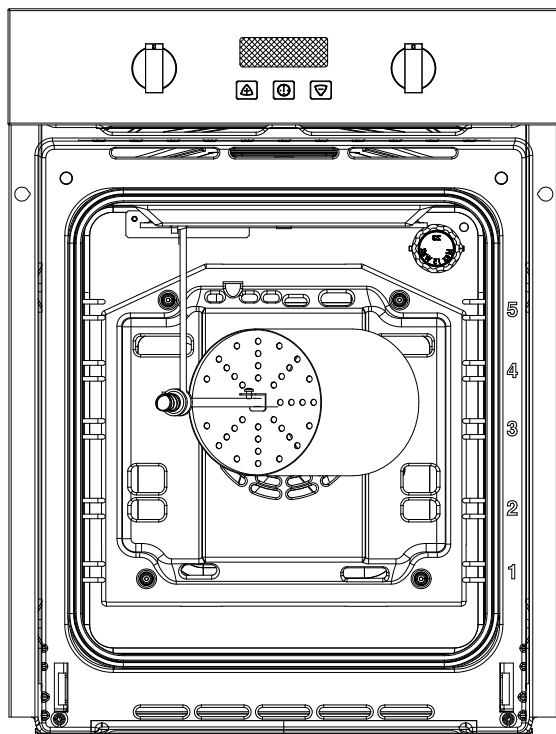
1. Ослабьте винты на вилках и снимите их.




2. Установите вращающийся барабан на штык и затяните винты.









3. Установите итоговую конструкцию в устройство таким же образом, как и вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).










ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между 4 функциями: длительность приготовления, время окончания приготовления, звуковое оповещение, часы.








Настройка часов

- После подключения устройства к сети на дисплее отобразится время «12:00», индикатор  мигает. Пока данный индикатор мигает, можно настроить текущее время с помощью кнопок  и .
- В случае отсутствия действий в течение 5 секунд время часов подтвердится автоматически, а индикатор  погаснет.
- Чтобы перейти к настройке часов, нажимайте кнопку , пока не загорится индикатор .








Звуковое оповещение

- Чтобы перейти к настройке звукового оповещения, нажимайте кнопку , пока не загорится индикатор «».
- Диапазон времени срабатывания оповещения: от 1 минуты до 2,5 часов. Настройте его с помощью кнопок  и .
- После установки оповещения его значение будет гореть на дисплее, и загорится индикатор «». По истечении времени раздастся звуковой сигнал (двукратный сигнал раз в 2 секунды), индикатор «» снова начнет мигать. Устройство при этом не выключается и продолжает работу.
- Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку. Индикатор «» погаснет, на дисплее отобразится текущее время.
- Если не отключить звуковой сигнал вручную, он отключится автоматически через 2 минуты.
- Звуковое оповещение можно добавить в любое время, даже если активированы другие функции.

Длительность приготовления



- Чтобы перейти к настройке длительности приготовления, нажимайте кнопку , пока не загорится индикатор «».
- Диапазон длительности приготовления: от 1 минуты до 10 часов. Настройте ее с помощью кнопок  и .
- В случае отсутствия действий в течение 5 секунд длительность подтвердится автоматически, а индикатор «» будет гореть непрерывно. Начнется отсчет времени. На дисплее будет отображаться текущее время.
- По истечении установленного времени приготовления, устройство прекратит нагрев, раздастся звуковой сигнал (четырёхкратный сигнал каждые 2 секунды), индикатор «» начнет мигать.
- Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку. Индикатор «» погаснет.
- Если не отключить звуковой сигнал вручную, он отключится автоматически через 2 минуты.

Время окончания приготовления

- Чтобы перейти к настройке времени окончания приготовления, нажимайте кнопку , пока не загорится индикатор «».
- Максимальное время окончания — 23:59. Настройте его с помощью кнопок  и .
- В случае отсутствия действий в течение 5 секунд время подтвердится автоматически, а индикатор «» будет гореть непрерывно. На дисплее будет отображаться текущее время.
- По истечении времени окончания приготовления, устройство прекратит нагрев, раздастся звуковой сигнал (четырёхкратный сигнал каждые 2 секунды), индикатор «» начнет мигать.
- Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку. Индикатор «» погаснет.

Автоприготовление

Автоприготовление предполагает установку длительности приготовления и времени окончания приготовления.

1. Настройте время окончания приготовления и длительность приготовления в соответствии с разделами выше.
2. Загорятся индикаторы «» и «». Приготовление начнется в точке «Время окончания приготовления» — «Длительность приготовления». Например, если время окончания приготовления — 12:00, а длительность 1,5 часа, приготовление автоматически начнется в 10:30.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Настройки можно изменить в любое время в процессе действия автоприготовления.
- Во время действия какой-либо из функций настройка часов недоступна.

ВНИМАНИЕ!

Все рекомендации в данном разделе приведены только для справки. Результат приготовления зависит от множества факторов, таких как используемые ингредиенты, их свежесть, посуда и т.д.

ВЫПЕЧКА

- Используйте режимы с конвекцией для достижения наилучших результатов. Естественная конвекция создает в центре духового шкафа идеальные условия, подходящие для приготовления сухой выпечки, хлеба и пирожных.
- Рекомендуется использовать темную посуду для выпечки, так как светлая отражает тепло и тесто в ней может недостаточно подрумяниться.
- Всегда ставьте посуду для выпечки на решетку. Убирайте решетку, только если Ваш рецепт подразумевает использование противня.
- Помещайте выпечку только в предварительно разогретую рабочую камеру.
- Для проверки готовности пирога или другой выпечки вставьте в нее зубочистку. Если на зубочистке не осталось следов теста — выпечка готова.
- Если выпечка не пропекается снизу, в следующий раз расположите посуду на более низком уровне и используйте режим нижнего нагрева.
- Если выпечка разваливается, перепроверьте рецепт: возможно, следует использовать меньшее количество жидких ингредиентов. Также убедитесь, что Вы соблюдаете рекомендуемое время смешивания ингредиентов (особенно при использовании электрических миксеров), которое необходимо для получения нужной консистенции теста.

ЗАПЕКАНИЕ

- Используйте режимы с конвекцией для достижения наилучших результатов.
- Для запекания лучше всего подходят легкие эмалированные противни, а также жаропрочная стеклянная, глиняная или чугунная посуда.
- Большое жаркое можно поместить прямо на решетку.
- В случае запекания мяса на решетке последняя должна быть помещена в противень для сбора стекающих с мяса соков и жира.
- Накройте жаркое или заверните его в фольгу, чтобы сохранить в мясе соки, а также избежать загрязнения рабочей камеры.
- Если оставить жаркое открытым, то оно приготовится быстрее.
- При запекании больших кусков мяса в рабочей камере может образоваться пар, что приводит к запотеванию дверцы. Это нормальное явление, не влияющее на эффективность работы духовки. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло.
- Мясо следует регулярно проверять, а также переворачивать, чтобы оно обжарилось равномерно.
- Не оставляйте готовое жаркое остывать в духовке, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию.

ГРИЛЬ

- Нагревательный элемент гриля излучает большое количество тепла — будьте осторожны, чтобы не обжечься, доставая или переворачивая продукты. Чтобы избежать контакта с горячим жиром, используйте длинные щипцы для гриля, а также перчатки или прихватки.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра. Чрезмерный нагрев может поджечь пищу, что создает риск возникновения пожара.
- Не позволяйте детям находиться вблизи работающего гриля.
- Гриль идеально подходит для приготовления нежирных сосисок, мяса, рыбы и стейков, а также для подрумянивания или создания хрустящей корочки.
- Приготовление на гриле должно осуществляться только при закрытой дверце духовки.
- Нагревательный элемент гриля должен быть предварительно разогрет в течение 3 минут.
- Смажьте решетку маслом, прежде чем поместить на нее продукты — это поможет избежать их прилипания к решетке. Поместите решетку в противень, который будет собирать капающий жир и соки.
- Небольшие куски мяса достаточно перевернуть один раз на середине приготовления, в то время как большие куски могут потребовать несколько переворачиваний для достижения равномерного зажаривания.

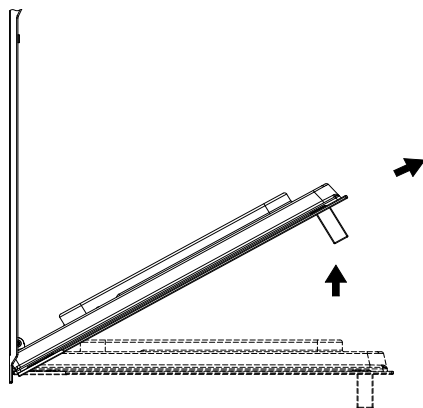
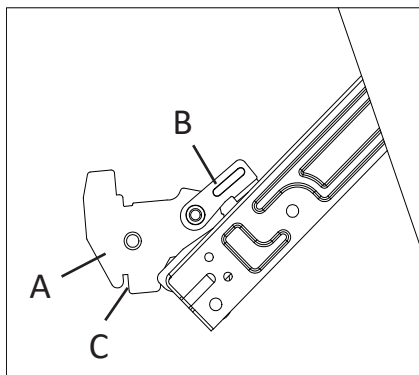
Блюдо	Температура	Время приготовления
Пирог	150 °С	60 мин
Печенье	200 °С	15–20 мин
Курица	180 °С	60 мин
Рыба	200 °С	15–20 мин
Телятина	180 °С	60 мин
Сосиски	180 °С	15 мин

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

- Регулярно очищайте все части устройства, которые непосредственно контактируют с продуктами питания. Не используйте электрические приборы (пароочистители, мойки высокого давления и т.д.), а также абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- Перед чисткой или обслуживанием устройства отключите его от сети питания и дождитесь, пока рабочая камера устройства полностью остынет.
- Выньте все съемные детали из устройства перед очисткой.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь мягким моющим средством.
- Не используйте для очистки поверхности духового шкафа жесткие металлические губки и скребки, так как они могут его повредить.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Полностью откройте дверцу и поднимите блокировочные рычаги (В).
2. Прикройте дверцу примерно наполовину и потяните на себя, вытаскивая крючки с петель (А), как показано на рисунке ниже.
3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте крючки в пазы, держа ее в вертикальном положении.
4. Убедитесь, что углубление (С) зацепилось за край паза. Для этого слегка подвигайте дверцу духовки вперед и назад.
5. Откройте дверцу до конца и опустите блокировочные рычаги. После этого закройте дверцу.




ОЧИСТКА ПАРОМ

Данная функция помогает избавиться от остатков пищи в рабочей камере устройства.

ВНИМАНИЕ!

- Использование функции очистки паром допустимо только при условии, что духовой шкаф полностью остыл.
- Очистка паром поможет избавиться лишь от легких загрязнений.

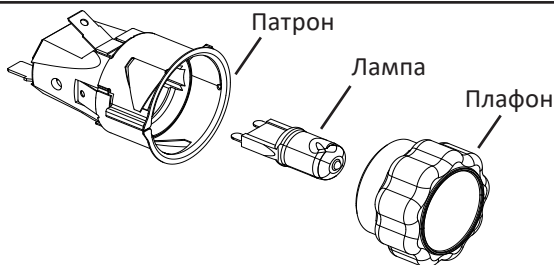
Порядок очистки паром:

1. Извлеките все полки, направляющие, аксессуары и прочую посуду.
2. Налейте 200 мл воды в углубление на дне рабочей камеры.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите режим  и установите температуру 200 °С.
5. Выключите устройство через 20 минут.
6. Дайте устройству остыть и протрите дверцу и поверхность рабочей камеры влажной тканью.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ!

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство отключено от электропитания, а рабочая камера полностью остыла, прежде чем производить замену лампы.



1. Открутите плафон.
2. Извлеките старую лампу и замените ее на новую того же типа.
3. Прикрутите плафон на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте лампы со следующими характеристиками:

- цоколь G9;
- мощность 25 Вт;
- напряжение питания 220–240 В;
- устойчивые к высоким температурам.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не включается	Отсутствует питание	Убедитесь, что устройство подключено к исправной розетке и в ней есть напряжение
	Сработал или поврежден тепловой предохранитель	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Индикатор нагрева горит, но нагревательный элемент не работает	Поврежден термостат или функциональный переключатель	Попробуйте увеличить температуру при помощи регулятора. Если это не помогает, обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Поврежден нагревательный элемент	Проверьте, нет ли явных повреждений нагревательного элемента. При необходимости обратитесь в авторизованный сервисный центр
Индикатор нагрева не горит, но нагревательный элемент работает	Повреждена лампа индикатора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
	Поврежден резистор или ослаблены провода	Проверьте подключение проводов. Если поврежден резистор, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Управление температурой неисправно	Сбой термостата	Если блюда часто получаются недогоотовленными или горелыми, а нагревательный элемент исправен, то, вероятно, проблема в термостате. Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Дверца не закрывается полностью	Остатки продуктов могли застрять на дверце или внутри устройства. Уплотнитель поврежден или изношен	Проведите очистку устройства, как описано в разделе «Обслуживание и уход». Проверьте петли дверцы. Если уплотнитель поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр с целью замены
Устройство издает щелкающие звуки во время работы	Звук переключения механического термостата	Это нормальное явление
	Детали устройства расширяются под воздействием температуры	
	Неверно установленные решетки или крепления	Проверьте крепления и правильно вставьте решетку
Звуковое оповещение не срабатывает	Поврежден механизм звукового оповещения	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	1TI45
Торговая марка	DEXP
Параметры питания	220–240 В ~ 50 Гц.
Потребляемая мощность	2200 Вт
Максимальная температура	250 °С
Количество режимов работы/ автопрограмм	9
Энергопотребление за цикл в режиме естественной конвекции	0,76 кВт·ч
Энергопотребление за цикл в режиме принудительной конвекции	0,72 кВт·ч
Объем духовки	50 л
Длина шнура питания	1,18 м
Класс энергопотребления	A
Тип крепления шнура питания	Y
Степень защиты от влаги и пыли	IPX0
Класс защиты от поражения эл. током	I
Габариты (Ш × Г × В)	446 × 609 × 594 мм
Вес	23,7 кг
Область применения	Бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Противень.
- Решетка.
- Вертел.
- Вращающийся барабан для аэрогриля.
- Телескопические направляющие.
- Руководство по эксплуатации.



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

DEXP

1TI45



50 л

0,76 кВт·ч/цикл

0,72 кВт·ч/цикл

ГОСТ 33870-2016

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Установка» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Для обеспечения корректной транспортировки устройства необходимо соблюдение следующих требований:
 - извлеките из устройства все внутренние принадлежности, если они есть, и упакуйте их отдельно;
 - убедитесь в правильности упаковки устройства для сохранения его работоспособности и внешнего вида (крупногабаритную технику необходимо обернуть в полиэтиленовую или пузырчатую пленку с подкладками из гофрированного картона в критических местах);
 - надежно зафиксируйте устройство ремнями, чтобы исключить возможность его перемещения по транспортному средству;
 - для полного исключения воздействия внешней среды используйте только закрытый транспорт;
 - обеспечьте крайне осторожное обращение с упаковкой при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы устройства его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Manufacturer: Zhong Shan Tinon Gas Cookers & Electrical Appliances Co., LTD.
No.68, North Dongfu Road, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.

Изготовитель: Чжун Шань Тинон Гэс Кукерс энд Электрикал Эпплайенсиз Ко., ЛТД.
№68, сев. шоссе Дунфу, Наньтоу, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия
Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1



Свидетельство об установке

Товар получил, претензий к внешнему виду не имею.

(Ф.И.О., подпись потребителя)

С условиями Гарантийных обязательств ознакомлен и согласен.

(Ф.И.О., подпись потребителя)

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению (производству) продукции: Zhong Shan Tinon Gas Cookers & Electrical Appliances Co., LTD. No.68, North Dongfu Road, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.

Данные об установке

Заполняется специалистом, осуществлявшим подключение (установку).

Дата подключения (установки)	Ф.И.О. специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Подпись специалиста, осуществлявшего подключение (установку)	Название организации осуществлявшей подключение (установку)	Номер документа, подтверждающего подключение (установку)

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 24 мес.

Срок эксплуатации: 120 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



